

そばに置きたい



一子相伝 300年の技術



小鹿田焼の大皿（坂本浩二作） 直
径24.7センチ、高さ4センチで税抜き2800円。
問い合わせは久野さんがかかわるシル
タ合同会社（0946・25・1270、火曜定
休）へ。 外山亮一撮影

大分県日田市の小鹿田焼は、窯元がそれぞれの技術を一子相伝で300年余り受け継いでいます。この欄で今年2月にすり鉢を紹介しましたが、今回は大皿を紹介します。作り手の坂本浩二さんは、小鹿田焼伝統の大物づくりの継承者です。

小鹿田焼の窯元は山奥にあります。その昔、買い付けに来た商人はふもとの街に運ぶため軽いものから買っていました。このため、大きいものを軽く、薄く作る技術が受け継がれました。

紹介する皿は8寸、25センチほどの大きさ。デザインは、ろくろを回しながら木片をどがらせた道具で山字を描くことで生まれます。モダンな感じ

で見栄えがします。

坂本さんと出会ったのは25年ほど前でした。まだ高校を卒業したばかりで、私はほかの作り手の良いと思う作品を持って行き、「こういうのを作ってはどうか」と様々にアドバイスしました。

坂本さんは2斗（約36センチ）入るつぼを20代で作りました。小鹿田焼の陶質は焼き上がると2割ほど縮むため、焼く前にはさらに大きなものを作らなければなりません。このつぼで日本民芸館展で最高賞の日本民芸館賞を受賞しました。大きなつぼを作る技術があるからこそ、大皿も作れるのだと私は思っています。

（手仕事フォーラム代表）

久野恵一